

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИВАНОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ПОЧУ

«Ивановский кооперативный техникум»

 Л.Я. Хуртина

« 24 » 08 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
УЧЕБНАЯ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (по профилю специальности),
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (преддипломная)
код, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

квалификация техник-технолог
очная форма обучения

Иваново, 2022

РАССМОТРЕНА:

на заседании методической цикловой комиссии товароведно-технологических дисциплин

Протокол № 1
«11» 08 2012г.

Председатель МЦК
 Г.В. Краева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно – методической работе

 Е.Н. Рыжова
«31» 08 2012г.

СОГЛАСОВАНО:

Ответственный за практику

 А.С. Почерникова
«31» 08 2012г.

СОГЛАСОВАНО:

Индивидуальный предприниматель в сфере общественного питания

 А.В. Исаев
«4» 08 2012г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация- Техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (уровень базовой подготовки) в части освоения профессионального цикла.

1.2. Место программы производственной (профессиональной) практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

-Учебная практика УП.00;

-Производственная практика (по профилю специальности) ПП.00;

-Производственная практика (преддипломная) ПДП.00 относятся к профессиональному циклу (П.00).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности)

1.3. Цели и задачи программы производственной (профессиональной) практики, требования к результатам освоения программы производственной, (профессиональной) практики специальности технология продукции общественного питания.

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовления основных супов и соусов
- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- = иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд; приготовления напитков;

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь**:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд

**ПМ 08. Организация кооперативного дела и предпринимательства
иметь практический опыт:**

создания и организации кооперативного дела и предпринимательства

уметь:

- определять миссию, цели и задачи организации кооперативного дела и предпринимательства;
- выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности;
- применять основные технологии коллективной генерации идей;
- обладать стратегическим видением в своем предметном поле деятельности;
- применять законы развития в своем предметном поле;
- применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранной деятельности;
- создать свою востребованность и спрос на себя, свои продукты, услуги
- разрабатывать маркетинговую стратегию кооперативного дела;
- реализовывать клиентоориентированный подход в деятельности;
- осуществлять эффективные внешние и внутренние коммуникации;
- разрабатывать структуру бизнес-плана;
- осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;
- разрабатывать и проводить бизнес-презентацию;
- применять законодательные акты при организации кооперативного дела;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательства;
- оформлять документы для организации и ведения кооперативного дела;
- обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения;
- заключать гражданско-хозяйственные договоры для ведения кооперативного дела, малого и среднего бизнеса;
- отбирать персонал с учетом требований организации;
- формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;
- планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;
- налаживать и поддерживать систему эффективной 3-Д оценки;
- определять экономические показатели эффективности деятельности;
- владеть инструментами самоменеджмента;
- сохранять преимущества дела (кооперативного), модернизируя его.

знать:

- природу происхождения, миссию, цели, задачи, основы организации, деятельности, развития и ценности потребительской кооперации;
- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;
- методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана;

- законодательные основы создания и ведения предпринимательской деятельности;
- эффективную систему, технологий и инструменты коммуникации с работниками, пайщиками, жителями, властью;
- виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет;
- источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела;
- технологии ведения деятельности;
- методы оценки и отбора персонала;
- инструментарий эффективного маркетинга и самоменеджмента;
- показатели эффективности работы организации;
- организационные структуры, органы управления и контроля;
- систему эффективной 3-Д оценки;
- виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;
- особенности формирования корпоративной культуры.

В результате освоения программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»), такие как:

Техник - технолог должен обладать **общими компетенциями** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник - технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Организация кооперативного дела и предпринимательства

ПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ПК 8.2. Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.

ПК 8.3. Планирование основных и производственных показателей в кооперативном деле для малого и среднего бизнеса.

ПК 8.4. Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.

ПК 8.5. Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.

Программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики осваивается со 2 курса в течение всех последующих курсов, формой итогового контроля является зачёт, дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы практики:

- Учебная практика – 9 недель (324ч.);
- Производственная практика (по профилю специальности) – 22 недели (684 ч.);
- Производственная(преддипломная) практика-4 недели (144 ч)

В результате освоения профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих и должностям служащих обучающемуся присваивается профессия – *повар 3, 4, 5 разряда.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной (по профилю специальности) практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		108	
УП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	36	
	1 Разработка ассортимента полуфабрикатов овощей и грибов для сложных блюд;		
	2 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд.		
	3 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов		
	4 Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;		
	5 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		
	6 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы		
	7 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;		
	8 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.		
	9 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса		
	10 Разработка ассортимента полуфабрикатов птицы для сложных блюд;		
	11 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд.		
	12 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из птицы		
	Дифференцированный зачет		
ПП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	72	
	1 Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2 Разработка ассортимента полуфабрикатов овощей и грибов для сложных блюд;		
	3 Расчет массы овощей и грибов для изготовления полуфабрикатов		
	4 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	5 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд.		
	6 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов		
	7 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;		
	8 Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов		

	9	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	10	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд.		
	11	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса		
	12	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;		
	13	Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов		
	14	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	15	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		
	16	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы		
	17	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;		
	18	Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов		
	19	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	20	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд.		
	21	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из птицы		
		Дифференцированный зачет		
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			108	
УП.02.01		Содержание	36	
Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	1	разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;		
	2	организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		
	3	приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	4	разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;		
	5	организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы		
	6	приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	7	разработка ассортимента сложных холодных соусов;		
	8	организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов		
		Дифференцированный зачет		
ПП.02.01		Содержание	72	
Организация процесса приготовления и приготовления	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2	разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;		
	3	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;		

сложной холодной кулинарной продукции	4	проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок			
	5	организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок			
	6	приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	7	сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок			
	8	контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок			
	9	разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;			
	10	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	11	проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	12	организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	13	приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	14	оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	15	контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	16	разработка ассортимента сложных холодных соусов;			
	17	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;			
	18	проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов			
	19	организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов			
	20	приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	21	декорирование блюд сложными холодными соусами			
	22	контроль качества и безопасности сложных соусов			
	Дифференцированный зачет				
	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			144	
	УП.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Содержание		36	
	1	разработка ассортимента сложных супов;			
	2	организации технологического процесса приготовления сложных супов			
	3	приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	4	разработка ассортимента сложных соусов;			
	5	организация технологического процесса приготовления сложных соусов			
	6	приготовление сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	7	разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;			
	8	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра			
	9	приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	10	разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы			
	11	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы			
	12	приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, применяя различные			

	технологии, оборудование и инвентарь		
	Дифференцированный зачет		
ПП.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Содержание	108	
	1 Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2 разработка ассортимента сложных супов;		
	3 организации технологического процесса приготовления сложных супов		
	4 приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	5 сервировка и оформление сложных супов		
	6 контроль безопасности готовых сложных супов		
	7 разработка ассортимента сложных соусов;		
	8 организация технологического процесса приготовления сложных соусов		
	9 приготовление сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	10 декорирование блюд сложными соусами		
	11 контроль безопасности готовой сложных соусов		
	12 разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	13 организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	14 приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	15 сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	16 контроль безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	17 разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	18 организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	19 приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	20 сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	21 контроль безопасности готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	Дифференцированный зачет		
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		108	
УП.04.01	Содержание	36	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1 разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
	2 организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	3 приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря		
	4 разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
	5 организация технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		

	6	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	7	разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;			
	8	организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;			
	9	приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	10	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;			
	11	изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря			
	Дифференцированный зачет				
ПП.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		72		
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.			
	2	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;			
	3	организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	4	приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	5	оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;			
	6	контроля качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	7	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;			
	8	организация технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
	9	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	10	оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;			
	11	контроля качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
	13	разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;			
	14	организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;			
	15	приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	16	оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;;			
	17	контроля качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий;			
	18	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;			
	19	изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря			
		20	оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами		
		Дифференцированный зачет			
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			144		

УП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Содержание		36
	1	разработка ассортимента сложных холодных десертов	
	2	расчет массы сырья для приготовления холодного десерта;	
	3	приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	4	разработка ассортимента сложных горячих десертов	
	5	расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;	
	6	приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	Дифференцированный зачет		
ПП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Содержание		108
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	
	2	разработка ассортимента сложных холодных десертов	
	3	расчет массы сырья для приготовления холодного десерта;	
	4	приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	5	приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	
	6	оформление и отделка сложных холодных десертов	
	7	контроль качества и безопасности сложных холодных десертов	
	8	разработка ассортимента сложных горячих десертов	
	9	расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;	
	10	приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	11	приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов	
	12	оформление и отделка сложных горячих десертов	
13	контроль качества и безопасности сложных горячих десертов		
	Дифференцированный зачет		
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения			72
УП.06.01 Организация работы структурного подразделения	Содержание		36
	1	расчёт выхода продукции в ассортименте;	
	2	ведение табеля учета рабочего времени работников	
	3	расчет заработной платы;	
	4	расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	
	5	организация рабочих мест в производственных помещениях;	
	6	организация работы коллектива исполнителей;	
	7	разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;	
8	оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;		
	Дифференцированный зачет		
ПП.06.01 Организация работы структурного подразделения	Содержание		36
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	
	2	расчёт выхода продукции в ассортименте;	
	3	ведение табеля учета рабочего времени работников	
	4	расчет заработной платы;	
5	расчет экономических показателей структурного подразделения организации;		

	6	организация рабочих мест в производственных помещениях;		
	7	организация работы коллектива исполнителей;		
	8	разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;		
	9	оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;		
	Дифференцированный зачет			
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар			288	
УП.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар	Содержание		108	
	1	первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.		
	2	приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
	3	подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.		
	4	приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.		
	5	приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	6	приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.		
	7	приготовление бульонов и отваров, простых супов.		
	8	приготовление простых холодных и горячих соусов.		
	9	обработка рыбы с костным скелетом.		
	10	приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
	11	приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		
	12	обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы		
	13	приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		
	14	приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		
	15	приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		
	16	приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
	17	приготовление и оформление салатов.		
	18	приготовление и оформление простых холодных закусок.		
	19	приготовление и оформление простых холодных блюд.		
	20	приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.		
	21	приготовление и оформление простых горячих напитков, простых холодных напитков.		
	Дифференцированный зачет			
ПП.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар	Содержание		180	
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2	первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.		
	3	приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
	4	оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
	5	подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.		

	6	приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.		
	7	приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	8	приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.		
	9	приготовление бульонов и отваров, простых супов.		
	10	приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.		
	11	приготовление простых холодных и горячих соусов.		
	12	обработка рыбы с костным скелетом.		
	13	приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
	14	приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		
	15	обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы		
	16	приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		
	17	приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		
	18	приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		
	19	приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
	20	приготовление и оформление салатов.		
	21	приготовление и оформление простых холодных закусок.		
	22	приготовление и оформление простых холодных блюд.		
	23	приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.		
	24	приготовление и оформление простых горячих напитков, простых холодных напитков.		
	Дифференцированный зачет			
ПМ.08 Организация кооперативного дела и предпринимательства			36	
ПП.08.01 Организация кооперативного дела и предпринимательства	Содержание		36	
	1	выявление ресурсов предприятия, видов предпринимательской деятельности предприятия. Дать их характеристику. Установить основные показатели на предприятии, предпринимательские ресурсы.		
	2	расчет основных показателей: прибыли и рентабельности, основных фондов предприятия, фондоотдачи, численности персонала предприятия		
	3	исследование порядок формирования предпринимательского капитала предприятия; виды, методы и порядок осуществления коммерческих сделок, виды договоров заключенных предприятием с контрагентами.		
	4	исследование источников коммерческой информации, системы ее сбора и анализа на предприятии; внутрифирменных отношений; порядка образования и использования прибыли		
	5	исследование учредительных документов предприятия и пакета документов, необходимого для государственной регистрации юридического лица.		
	6	выявление потребностей (спроса) на товары; реализации маркетинговых мероприятий в соответствии с конъюнктурой		
	7	участие в реализации маркетинговых мероприятий: расширение сети сбытовых точек, активизация рекламы; новая расфасовка и упаковка старого товара, модернизация старого товара , продажа совершенно новых товаров и других, проводимых на данной базе практики в соответствии с планом маркетинговых мероприятий.		
	8	участие в различных маркетинговых коммуникациях, проводимых в организации – базы практики.(реклама,		

		спонсорство, связь с общественностью и др.)		
	9	анализ маркетинговой среды организации-базы прохождения практики.		
	Дифференцированный зачет			
ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)			144	
	Содержание		144	
		Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		
	3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.		
	4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.		
	6	Организация работы структурного подразделения.		
	Дифференцированный зачет			
		ИТОГО	1152	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

НОРМАТИВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ,
3. -Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ.
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1,
5. -Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008 № 88-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 22.07.2010 N 163-ФЗ,
6. -Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 24.06.2008 № 90-ФЗ,
7. -Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и ягод»,
8. -Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 18.08.1997 № 1036, с изменениями, утв. постановлениями Правительства РФ от 21.05.2001, 10.05.2007),
9. -Постановление Правительства РФ от 07.06.1999 № 766 «Об утверждении перечня продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии, порядка принятия декларации о соответствии и ее регистрации»,
10. -Сборники технологических нормативов для предприятий общественного питания» в действующей редакции;

11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы.
14. СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» с изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.4.1.2791-10 (см. также письмо Роспотребнадзора от 10.01.2013 № 01/25-13-32 "О разъяснениях по применению отдельных норм СанПиН 2.4.1.2660-10")
15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
16. СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
18. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы» (применяются при изготовлении булочных и мучных кондитерских изделий на пищеблоке образовательного учреждения).
19. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила» (с изменениями и дополнениями № 1 в редакции СП 1.1.2193-07).

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 373 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО
4. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие для НПО/ Т.И. Перетятко.- 7-е изд., перераб. И доп. –М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013.- 232 с.
6. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие для СПО / В.И. Богушева. – Изд. 4-е, стер. – Ростов н/Д : Феникс, 2013.- 374, : ил.
7. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб. пособие для ВПО / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: магистр : ИНФРА-М, 2012. – 256 с.

8. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и ВПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2012. 480 с.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

ЭБС Znanium.com
<http://www.znanium.com>

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.-гриф

Университетская библиотека online
<http://biblioclub.ru>

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2012. - 92 с.-гриф УМО

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2012. - 158 с.

НЭБ КиберЛенинка

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА
 Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2009-2014 гг.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной (профессиональной) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты практики(приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы(в каких видах работ достигаются) и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ.01 Приобретённый практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> – Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; – расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; 	Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных

<ul style="list-style-type: none"> – организация технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; – подготовка овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасности подготовленных овощей, мяса, рыбы и домашней птицы; <p>ПМ.01 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; – принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; – выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; 	<p>профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p>ПМ.02 Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; – расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; – проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; – организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; – приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – декорирование блюд сложными холодными соусами; – Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <p>ПМ.02 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем 	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>

<p>и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; – оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; 	
<p>ПМ.03 Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; – контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <p>ПМ.03 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств)</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p>ПМ.04 Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских 	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и</p>

<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – контроль качества и безопасности готовой продукции; – организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; – изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p>ПМ.04 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; – применять коммуникативные умения; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; 	<p>самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p>ПМ.05 Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; – приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; – оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; – контроль качества и безопасности готовой продукции; <p>ПМ.05 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов; 	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по</p>

<ul style="list-style-type: none"> – использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; – принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; – выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; – оценивать качество и безопасность готовой продукции; – оформлять документацию; 	<p>образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p>ПМ.06 Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирование работы структурного подразделения (бригады); – оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); – принятие управленческих решений; <p>ПМ.06 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать заработную плату; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать рабочие места в производственных помещениях; – организовывать работу коллектива исполнителей; – разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; – оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; 	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p>ПМ.07 Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – приготовления основных супов и соусов – обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы 	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и</p>

<ul style="list-style-type: none"> – обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы – иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок – приготовления сладких блюд; приготовления напитков <p>ПМ.07 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; – проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов – проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд – проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления 	<p>самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств)</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
--	--

<p>холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд 	
<p>ПМ.08 Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – создания и организации кооперативного дела и предпринимательства <p>ПМ.08 Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять миссию, цели и задачи организации кооперативного дела и предпринимательства; – выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности; – применять основные технологии коллективной генерации идей; – обладать стратегическим видением в своем предметном поле деятельности; – применять законы развития в своем предметном поле; – применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранной деятельности; – создать свою востребованность и спрос на себя, свои продукты, услуги – разрабатывать маркетинговую стратегию кооперативного дела; – реализовывать клиентоориентированный подход в деятельности; – осуществлять эффективные внешние и внутренние коммуникации; – разрабатывать структуру бизнес-плана; – осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана; – разрабатывать и проводить бизнес-презентацию; – применять законодательные акты при организации кооперативного дела; – выбирать организационно-правовую форму предпринимательства; – оформлять документы для организации и ведения кооперативного дела; – обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения; – заключать гражданско-хозяйственные договоры для ведения кооперативного дела, малого и среднего бизнеса; 	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств)</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>

<ul style="list-style-type: none"> – отбирать персонал с учетом требований организации; – формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела; – планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска; – налаживать и поддерживать систему эффективной 3-Д оценки; – определять экономические показатели эффективности деятельности; – владеть инструментами самоменеджмента; – сохранять преимущества дела (кооперативного), модернизируя его. 	
<p>ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</p> <p>По теме дипломной работы</p>	<p>Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, на основе знакомства с опытом работы конкретного предприятия (организации) в области технологии приготовления всех видов сложной кулинарной и кондитерской продукции; Применение в процессе преддипломной практики приобретенных общих и профессиональных компетенций Сбор, обобщение, анализ материалов для выполнения дипломной работы и выводы, предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении),</p>